



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Concours externe du Caplp et Cafep-Caplp

Section hôtellerie-restauration option service et commercialisation

Exemple de sujet pour l'épreuve écrite disciplinaire

À compter de la session 2022, les épreuves du concours externe du Caplp et du Cafep-Caplp sont modifiées. [L'arrêté du 25 janvier 2021](#), publié au journal officiel du 29 janvier 2021, fixe les modalités d'organisation du concours et décrit le nouveau schéma des épreuves.

Tour de France 2020 : rendez-vous à Nice

Avec Paris-Nice ou sur le Tour de France, des pages de l'histoire du cyclisme ont souvent été écrites à Nice et dans ses alentours. Les meilleurs coureurs du monde auront à nouveau l'opportunité de laisser leur puissance et leur talent s'exprimer à l'occasion du grand départ du Tour de France 2020, qui sera précisément organisé à Nice et dans les communes de sa métropole [...] les étapes niçoises du Tour ont souvent eu un impact décisif sur la course. Sur la Riviera, tout est ouvert [...] Nous aurons donc à cœur d'offrir aux organisateurs et aux équipes des conditions d'accueil optimales [...]

([https:// www.letour.fr](https://www.letour.fr)) – 12 mars 2018



La société EvenSports est une entreprise créatrice et organisatrice d'événements sportifs internationaux de premier plan. Elle possède la maîtrise de l'ensemble des métiers liés à l'organisation, à la médiatisation et la commercialisation de compétitions sportives. Elle a été retenue par la Société du Tour de France pour orchestrer les événements tout au long du parcours 2020.

Elle vous emploie en qualité de responsable événementiel. Dans cette fonction, vous êtes amené à travailler avec différents partenaires : conseils régionaux, rectorats, établissements de formation, sponsors, hôtels, restaurants et traiteurs... pour répondre aux cahiers des charges des commanditaires.

Vous prenez en charge les trois dossiers suivants :

Dossier 1 - Valorisation des produits et des espaces de vente au fil des étapes.

Dossier 2 - Organisation d'un déjeuner à l'arrivée du Tour de France à Paris en partenariat avec un lycée des métiers de la restauration.

Dossier 3 – Management et gestion de l'évènement.

Documents fournis :

Document 1 - Courriel de la S.A. ROGUE Entreprise à la société EvenSports

Document 2 – Immersion en milieu professionnel d'un mineur : quelles sont les règles ?

Document 3 – Charges pour le repas du dimanche 19 juillet 2020

Dossier 1 - Valorisation des produits et des espaces de vente

Nombreux sont les partenaires de la Société EvenSports dans une telle organisation ; parmi eux, le conseil régional de Provence-Alpes-Côte d'Azur et les rectorats des académies de Nice et d'Aix-Marseille. Ces derniers souhaitent impliquer des élèves des lycées hôteliers de la région à l'occasion du départ du Tour de France via une contribution à une campagne de communication visant à promouvoir des produits alimentaires d'excellence régionaux.

AOP, IGP, logos AB et autres signes apposés sur les biens de consommation sont autant de gages de qualité qui font la fierté des agriculteurs, des producteurs et rassurent les consommateurs. Mieux les faire connaître au grand public et aux nombreux touristes à la recherche de produits du terroir sur les étals et marchés d'été, tel est l'ambition de ce projet partenarial.

Il consiste à confier à un groupe d'élèves des établissements hôteliers intéressés, sous la responsabilité des équipes enseignantes, la réalisation d'un support de communication valorisant cinq produits alimentaires d'excellence de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ces supports, qui peuvent emprunter différents canaux, seront, selon leur nature, présentés, distribués et diffusés le jour du Grand départ.

► Travail à faire

1.1 Rédiger une note de présentation à l'intention des rectorats concernés qui la diffuseront aux lycées hôteliers de la région, présentant le projet ainsi que les grandes lignes du cahier des charges afférent.

La municipalité de Nice a décidé d'organiser un événement festif à l'intention des membres des comités de jumelage et des associations de la ville sous la forme d'une pause-déjeuner au Palais des congrès le jour du Grand départ. Les inscriptions se feront sur réservation.

Le nombre de convives sera limité à 1000 personnes, la durée du déjeuner n'excèdera pas 2 heures.

3 villes jumelées ont été retenues : Rio de Janeiro, Gdansk, Miami. Pour chacune d'elles une restauration thématique sera proposée dans un espace dédié.

Vous êtes sollicité à cet effet pour la préparation de cette prestation.

► Travail à faire

1.2 Afin de promouvoir cette manifestation, suggérer et justifier le recours à quatre vecteurs de communication numérique.

1.3 Présenter des facteurs d'ambiance adaptés à chacune des villes, ainsi qu'un système de distribution du repas différent pour chaque espace.

Vous vous inspirez du concept de « naturalité » pour développer les camions « juicy » qui parcourront les routes avec la caravane du Tour de France, en privilégiant les fruits et légumes locaux et de saison, en intégrant les dimensions liées à l'environnement et au développement durable. Ces boissons seront destinées au grand public au départ et à l'arrivée de chaque étape.

Les cocktails proposés seront originaux, commercialisables, composés au maximum de quatre ingrédients.

► Travail à faire

1.4 Afin d'harmoniser les standards de production sur les différents lieux de distribution, concevoir la fiche technique d'un cocktail non alcoolisé de fruits et légumes représentatifs de la région Occitanie.

Dossier 2 - Organisation d'un repas en partenariat avec un lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration à l'arrivée du Tour de France

L'arrivée du Tour de France est prévue le dimanche 19 juillet 2020 à Paris. Un des sponsors principaux, S.A. Rogue Enterprise, prévoit d'inviter pour le déjeuner environ 300 convives (élus, organisateurs, partenaires, collaborateurs...) et mandate la société EvenSports pour l'organisation de ce repas (document 1). À cette occasion, un restaurant éphémère sous barnum sera installé à proximité de l'arrivée de la course.

Vous organisez le service du repas en partenariat avec un lycée des métiers parisien, la production étant assurée par un traiteur local en liaison froide différée.

► Travail à faire :

2.1 Concevoir et renseigner la fiche banquet attendue pour valider la prestation.

Cette imposante manifestation nécessite de recourir à des personnels qualifiés. Le partenariat mis en place avec le lycée des métiers de la restauration ne sera pas suffisant pour assurer le service ([Document 2](#)). La société EvenSports envisage donc de mobiliser une dizaine de personnes pour compléter l'effectif (à raison de 6 heures de travail pour cette journée).

► Travail à faire

2.2 Présenter, sous une forme structurée, la réglementation concernant le travail des mineurs.

2.3 Réaliser une étude comparative des différents contrats adaptés à la situation proposée et indiquer le contrat qui vous semble le plus approprié.

Cette manifestation nécessite également la location de matériels pour assurer le service auprès du prestataire retenu « Paris location ».

► Travail à faire :

2.4 Pour garantir l'uniformité du dressage, schématiser la mise en place type d'un couvert et préciser les accessoires nécessaires à l'ensemble de la table.

2.5 Renseigner le bon de commande fourni par « Paris Location » en tenant compte de la demande du sponsor (annexe 1 à rendre avec la copie).

2.6 Afin que les enseignants du lycée hôtelier préparent la manifestation avec les apprentis et les stagiaires, rédiger l'argumentaire commercial détaillé du menu et des boissons qui seront servis.

2.7 Préciser et justifier l'effectif et la composition de la brigade nécessaire au service de ce repas.

Dossier 3 – Management et gestion de l'évènement

L'activité de création et d'organisation d'événements sportifs soulève toujours un certain nombre de contraintes (juridiques, managériales, économiques).

La société EvenSports s'interroge sur le partenariat établi avec le sponsor S.A. Rogue Enterprise dans le cadre de l'organisation du déjeuner du 19 juillet 2020.

► Travail à faire :

3.1 Proposer d'autres formes de communication auxquelles pourrait recourir l'entreprise S.A Rogue Enterprise pour un tel événement.

3.2 Présenter les difficultés managériales auxquelles doit faire face toute société d'événementiel.

La société EvenSports souhaite enfin s'assurer de la rentabilité de la manifestation prévue par son sponsor S.A. Rogue Enterprise. L'ensemble des dépenses liées à la manifestation, ont été répertoriées dans un tableau récapitulatif (document 3).

3.3 Déterminer le nombre de convives qui permet d'atteindre le seuil de rentabilité. Commenter vos résultats.

Document 1 - Courriel de la S.A. ROGUE Enterprise à la société EvenSports

De : Thierry Rogue
Envoyé : mardi 8 mars 2020 14 :45
A : société EvenSports 12, rue des lilas 75012 Paris
Objet : déjeuner dimanche 19 juillet 2020

Monsieur,

Suite à nos différents entretiens téléphoniques, nous vous confirmons que votre société a été retenue pour organiser un déjeuner à l'intention de **260 à 300** personnes, le dimanche 19 juillet 2020 à partir de 12h (sous un barnum de 500 m2 installé par la municipalité de Paris) au parc Monceau, qui sera à cette occasion privatisé en accord avec la municipalité. Le nombre exact de convives sera précisé au plus tard le 13 juillet.

Votre société sera chargée de l'organisation du service en partenariat avec un lycée des métiers parisien ; la production sera assurée par un traiteur local en liaison froide différée.

Le menu choisi au prix de **56 € TTC par personne** (vin et café inclus) est le suivant :

Saumon à la Parisienne Médaille de veau forestière, garniture Clamart Assortiment de bries AOP et sa batavia blonde de Paris Paris-Brest	AOC Sauvignon de Saint Bris 2018 AOC Moulin à Vent 2016 AOC Côteaux champenois Bouzy 2015 AOC Crémant de Loire 2017
---	--

Comme convenu nous procédons au virement de 4 000 € comme acompte de règlement.

Je me tiens à votre disposition pour toute information complémentaire.
Sincères salutations

S.A ROGUE Enterprise
Siège social : 234 boulevard Gravaille 78030 Montans
☎ : 01.62.05.73.69
Email : roqueenterprise@orange.fr
N° Siret : 52908042600017 Code APE : 4334X

Document 2 – Immersion en milieu professionnel d'un mineur : quelles sont les règles ?

Stage d'initiation en milieu professionnel

Le stage est réservé aux élèves de plus de 14 ans.

Il est organisé uniquement pour des élèves dont le programme d'enseignement prévoit une période de formation professionnelle.

Chaque élève est suivi individuellement par un enseignant et un tuteur, membre de l'organisation d'accueil.

Le stage permet à l'élève de découvrir différents milieux professionnels.

[...]

L'élève peut y effectuer des activités, et, sous surveillance, des travaux légers autorisés aux mineurs par le code du travail.

En revanche, il ne peut pas accéder aux machines et aux produits interdits aux mineurs.

Horaires

À partir de 15 ans

Le stage ne doit pas dépasser 7 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours par semaine, si possible consécutifs.

L'élève bénéficie des congés scolaires.

Les horaires de stage doivent être compris entre 6h et 20h.

Avant 15 ans

Le stage ne doit pas dépasser 7 heures par jour et 30 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours par semaine, si possible consécutifs.

L'élève bénéficie des congés scolaires.

Les horaires de stage doivent être compris entre 6h et 20h.

[...]

Stage d'application en milieu professionnel

Le stage est réservé aux élèves de plus de 14 ans.

Il est organisé uniquement pour des élèves dont le programme d'enseignement prévoit une période de formation professionnelle.

Chaque élève est suivi individuellement par un enseignant et un tuteur, membre de l'organisation d'accueil.

Le stage permet de mettre en pratique dans le milieu professionnel les savoirs et savoirs-faire acquis pendant la scolarité.

[...]

L'élève peut accéder à des machines et des produits nécessaires à sa formation, sauf ceux interdits aux mineurs par le code du travail.

Horaires

À partir de 15 ans

Le stage ne doit pas dépasser 7 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours par semaine, si possible consécutifs.

L'élève bénéficie des congés scolaires.

Les horaires de stage doivent être compris entre 6h et 20h.

Avant 15 ans

Le stage ne doit pas dépasser 7 heures par jour et 30 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours par semaine, si possible consécutifs.

L'élève bénéficie des congés scolaires.

Les horaires de stage doivent être compris entre 6h et 20h.

[...]

Période de formation en milieu professionnel

La période de formation en milieu professionnel est obligatoire pour obtenir un diplôme technologique ou professionnel [...]. Elle permet à l'entreprise de transmettre des savoirs et savoirs-faire à l'élève.

Pendant cette période, l'élève peut utiliser les machines ou appareils de production, mais jamais seul.

[...]

Horaires

Avant 16 ans

Le travail ne doit pas dépasser 8 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours consécutifs et doit comprendre le dimanche, sauf en cas de dérogation légale.

Pour chaque période de 24 heures, la période minimale de repos quotidien est de 14 heures consécutives.

Au-delà de 4 heures et demie de travail quotidien, la pause est d'au minimum 30 minutes consécutives.

Les horaires de travail doivent être compris entre 6h et 20h.

À partir de 16 ans

Le travail ne doit pas dépasser 8 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos est de 2 jours consécutifs et doit comprendre le dimanche, sauf en cas de dérogation légale.

Pour chaque période de 24 heures, la période minimale de repos quotidien est de 12 heures consécutives.

Au-delà de 4 heures et demie de travail quotidien, la pause est d'au minimum 30 minutes consécutives.

Les horaires de travail doivent être compris entre 6h et 22h.

Convention d'accueil obligatoire

Le chef d'établissement scolaire doit signer une convention avec le responsable de l'entreprise et l'élève.

Cette convention doit notamment préciser les informations suivantes :

- Objectifs pédagogiques
- Élève concerné
- Organisation prévue (calendrier, nature des tâches confiées, conditions d'encadrement, suivi)
- Prise en charge, éventuelle, des frais d'hébergement, de restauration, de transport et d'assurance

Le chef d'entreprise s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité des élèves qui lui sont confiés.

Visite médicale

Un élève à qui on donne la possibilité de travailler sur des machines lors du stage doit passer une visite médicale.

Assurance


Le chef d'établissement doit avoir une assurance couvrant la responsabilité de l'élève (pour les dommages qu'il pourrait causer en milieu professionnel).

www.service-public.fr, consulté le 8 juin 2021

Document 3 – Charges pour le repas du dimanche 19 juillet 2020

Éléments	Montants
Prix par repas - incluant les boissons - livré par le traiteur : - dans la fourchette de 200 à 260 personnes - dans la fourchette de 260 à 320 personnes	32 € par personne 30 € par personne
Matériel de location	3 600 €
Devis de l'agence de travail temporaire	1 880 €
Location du barnum	Offert par la ville de Paris
Forfait charges diverses : eau, électricité, ...	5 € par personne

Annexe 1 (à rendre avec la copie)

BON DE COMMANDE N°				Paris location						
Client	Nom				6, rue du Bois de la Lirette 78000 Versailles FRANCE Contact direct: Tél : 01 99 90 99 90 Fax : 01 99 90 99 99 info@parislocation.fr Horaires d'ouverture au public 9h - 18h du lundi au vendredi 10h - 18h le samedi					
	Adresse									
	Date de la prestation									
	Lieu de la prestation									
Prestation	Lieu de dépose									
	Heure de livraison / reprise									
	Nombre de convives									
LE BARNUM				LES ARTS DE LA TABLE						
Surfaces	Désignation		Quantité		Assiettes	Désignation		Quantité		
			25 m²			Présentation				
			50 m²			Plate				
			100 m²			Creuse				
			300 m²			A pain				
			500 m²			Entremets				
		m²							
LE MOBILIER				Couverts	Couteau de base		LA PLATERIE			
Sièges	Chaises	Plastique blanc			Fourchette de base		Désignation		Quantité	
		Bois teck			Cuillère de base		Saucière			
		Velours rouge			Couverts à poisson		Légumier			
	Fauteuils	Velours			Couteau entremets		Saladier			
		Plastique noir			Fourchette entremets		Plat rond			
					Cuillère entremets		Plat long			
				Cuillère à café		Torpilleur				
Tables	Table ronde	8 couverts (φ150cm)				Corbeille à pain				
		10 couverts (φ180cm)				Plateau de fromage				
		12 couverts (φ200cm)				Champs de Mars				
	Table rectangulaire	120x80				Trépieds				
		240x80				CAFETERIE				
	Table carrée		80x80				Tasse à café			
Mange debout						Sous-tasse à café				
Divers	Console				Verres	Vin blanc		Tasse à thé		
	Guéridon					Vin rouge		Sous-tasse à thé		
	Buffet réfrigéré					Flûte		Théière		
	Autre					Gobelet		Pot crémier		
LE NAPPAGE				LE MATERIEL BOISSON						
Molletons	Molletons ronds	8 couverts				Seau		Percolateur		
		10 couverts				Carafe à vin		Bouilloire électrique		
		12 couverts				Stand à vin				
	Molletons rectangulaires	120x80				Vasque				
		240x80				Carafe eau 0.5 l		DIVERS		
	Molleton carré		80x80				Carafe eau 1 l		Paravent	
LE MATERIEL DIVERS				Table	Panier à vin		Claustra			
Nappes	Nappes rondes	8 couverts					Ménages		Portant+Cintre x50	
		10 couverts					Beurrier		Nappes papier 20m	
		12 couverts				Dessous de carafe				
	Nappes rectangulaires	120x80				Numéro de table				
		240x80				Bougeoir				
		80x80				Bougie antique				
Div	Serviette de table				Chauffe plat					
	Torchon				Photophore					
									